

SPEISEKARTE

Sülbecker Krug

Restaurant I Weinbar I Steaks

11
26

Steaks aus dem 800°Grad Ofen

„DER MÄNNLICHE“

Die feinen Fettäderchen des Rib Eye Steaks machen das Fleisch saftig und sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.
Der Favorit der männlichen Steakgenießer.
New Zealand Silver Farm Entrecôte (300g) aus unserem
800°Grad-Ofen 47,50 €

„DER ZARTE“

Das Rückenstück mit der amerikanischen Bezeichnung Tenderloin ist DAS zarteste und begehrteste Fleischstück schlechthin. Es ist allgemein als Filet bekannt und liegt unter dem Rückenmuskel – ein Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird. Daher ist das Fleisch besonders feinfaserig und mager. Lediglich zwei Prozent des Rindes können als Filetstück genutzt werden.
Australien Grain Feed Filet *(225g) aus unserem*
800°Grad-Ofen 48,50 €

„U.S. Marmorsteak“

Ein schön marmoriertes Stück aus dem Rücken, welches mit 21 Gewürzen (Canjun Style, leicht scharf) „paniert“ und dann ganz scharf angebraten wird, bis es fast schwarz ist.
Die dabei entstehende Kruste hält den Fleischsaft im inneren und gibt dem Fleisch dabei ein unvergleichliches Aroma.
Südamerikanisches Entrecôte 1 lbs (ca. 456 g)
schwarz & scharf gebraten 49,50 €

„DER FEINSCHMECKER“

Feinschmecker schätzen es, weil es mager aber trotzdem sehr geschmacksintensiv ist. Etwas fester im Biss.
Australian Grain Feed Flanksteak (250g) aus unserem
800°Grad-Ofen
46,50 €

„DER WÜRZIGE“

Flanksteak , in unserer „Spicy“ Marinade eingelegt und mit „Bone suckin Sauce“ glasiert. Würzig und etwas fester im Biss.
Australian Grain feed Flanksteak (250g) aus unserem
800°Grad-Ofen
46,50 €

Alle Steaks werden mit
Kräuterbutter, Knoblauchbaguette und Caesar Salat serviert

Extra’s :
Pommes 4,50 €
Bratkartoffeln/Süßkartoffelpommes 5,00 €
Trüffelmayonnaise 3,00 €

„Sülbecker Steak Menü “

„Beef Tatar“ klassisch angemacht dazu Steinofenbrot
Gurke | Kapern | Eigelb |Zwiebel | Cognac

****

Getrüffelte weiße Kalbsbolognese
Spaghettini | Parmesan

****

Australisches Filetsteak aus unserem 800°Grad-Ofen
Kräuterbutter | Caesar Salat | Knoblauchbaguette

****

Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl und gebrannten Kürbiskernen

79,00€

Unsere Menüs

„Menü Geflügel“

Cremesuppe vom Muskatkürbis
gepickelter Kürbis | Steirisches Kernöl

****

Ofenfrische Knusprige ½ Bauernente
Bratenjus | Preiselbeerrotkohl | Kartoffelklöße
Bratapfelkompott
oder
Ofenfrischer Knuspriger Gänsebraten (Brust und Keule)
Bratenjus | Preiselbeerrotkohl | Kartoffelklöße
Bratapfelkompott

****

Sesam-Krokant Parfait / Weiße Schokolade
Aprikosenragout

Menü mit Ente 45,00€
Menü mit Gans 59,00€

„Menü Heimat“

Schaumburger Hochzeitssuppe

****

Zarte Rinderroulade „Hausfrauen Art“
Preiselbeerrotkohl, Kartoffelpüree

****

Lauwarmer Grießknödel | Zimtbrösel
Zwetschgenröster | Vanilleeis

39,00€

Alles Vorweg

Schaumburger Hochzeitssuppe	*7,50€*
Cremesuppe vom Muskatkürbis | gepickelter Kürbis | Steirisches Kernöl	*9,00€*
Frühlingsrollen von der Ente | Kimchi Gurken | Mango-Chili Dip	*15,00€*
„Garnelen aus dem Ofen" *Wildfang Garnelen | Kirschtomate | Chili | Knoblauch | Olivenöl*	*17,00€*
Rote Bete Carpaccio | Ziegenfrischkäse | karamellisierte Walnüsse | Wildkräuter	*15,00€*
Getrüffelte weiße Kalbsbolognese | Spaghettini | Parmesan	*17,00€*
„Tataki vom Yellow Fin Tuna" *Kurz gegrilltes Thunfischfilet | Avocado Salsa | Teriyaki Sauce | Togarashi*	*24,00€*
„Beef Tatar" *Tatar vom Rinderfilet klassisch angemacht dazu Gaues Steinofenbrot* *Gurke | Kapern | Eigelb |Zwiebel | Cognac*	*22,00€*

Wir akzeptieren keine Kreditkarten, nur EC Karten!

Hauptgänge

Zarte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ *Preiselbeerrotkohl | Kartoffelpüree*		*25,50€*
Ofenfrische Knusprige ½ Bauernente *Bratenjus | Preiselbeerrotkohl | Kartoffelklöße | Bratapfelkompott*		*28,50€*
Ofenfrischer Knuspriger Gänsebraten (Brust und Keule) *Bratenjus | Preiselbeerrotkohl | Kartoffelklöße | Bratapfelkompott*		*42,50€*
„Sülbecker Krüstchen“ *Schnitzel vom Landschwein | Champignon-Rahmsauce* *geröstetes Bauernbrot | Spiegeleier | Pommes Frites*		*27,50€*
Original “Wiener Schnitzel“ vom Peters Farm Kalb *Bratkartoffeln | Gurkensalat | Wildpreiselbeeren*	*Klein* *Groß*	*44,50€* *48,50€*
„Sylter Fischpfanne“ *Gebratene Fischfilets | körnige Senfsauce | Gemüsestreifen | Bratkartoffeln*		*27,50€*
Gebratenes Petersfischfilet *Noilly Prat Sauce | Champagner-Rahmkraut | Würfelkartoffeln*		*29,50€*
Gefüllte Kürbis Gnocchis | gepickelter Kürbis | Kürbiskerne | Kernöl		*21,50€*

Wir akzeptieren keine Kreditkarten, nur EC Karten!

Dessert

„Passt immer“ als kleines Dessert	
Espresso Affogato „SK Style“ | Espresso | Vanilleparfait | Amarettini	*9,00€*
Sesam-Krokant Parfait / Weiße Schokolade | Aprikosenragout	*10,00€*
Lauwarme Grießknödel | Zimtbrösel Zwetschgenröster | Vanilleeis	*13,00€*
Crème Brûlée | Salzkaramelleis	*11,00€*
Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl und gebrannten Kürbiskernen	*7,50€*
Zitronen Sorbet mit Prosecco aufgefüllt	*7,50€*
Portion Hausgemachte Pralinen	*8,00€*
Dessertwein Hanepoot Jerepigo 5cl	*8,00€*

Wir akzeptieren keine Kreditkarten,
nur EC Karten!

Sämtliche 14 unten genannten Allergene können in Spuren, in all unserer Speisen / Getränke enthalten sein. Auf Wunsch reichen wir Ihnen eine Extra Karte
Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Die 14 Hauptallergene: 1. Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte (Nüsse), 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Schwefeldioxid/Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtier

Sülbecker Krug

Restaurant I Weinbar I Steaks

Mindener Strasse 6
31688 Nienstädt

Telefon: 0 57 24 / 39 92 550
www.suelbeckerkrug.de
suelbeckerkrug@gmx.de

Küchenöffnungszeiten:
Montag , Dienstag und Mittwoch Ruhetag
Donnerstag bis Samstag 18.00 - 21.00 Uhr
Sonntag 17.00 - 20.00 Uhr